

# BULLETIN CUISINE 2/2012 ADES SOLAIRE

ASSOCIATION POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉNERGIE SOLAIRE (SUISSE – MADAGASCAR)

## EDITORIAL

Es ist eine erfreuliche Entwicklung: In den Industrieländern scheinen Unternehmen, Politik und Öffentlichkeit endlich sensibler zu werden für die Themen Umwelt, Klima und Nachhaltigkeit. So beginnen sich grosse Organisationen und Staaten vermehrt für klimarelevante Projekte zu interessieren. Zugleich wächst jedoch die Erkenntnis, dass Aufzucht allein die dramatische Zerstörung der Urwälder nicht aufhalten kann. Das «Land Grabbing» – die zweifelhafte Aneignung von Land durch ausländische Investoren – führt z. B. dazu, dass immer mehr Waldflächen kurzfristigem Profitdenken geopfert werden.

Energieeffiziente Kocherprojekte erfahren momentan starke Beachtung. Wir von ADES spüren in letzter Zeit jedenfalls ein immer grösser werdendes Interesse an unserem Programm in Madagaskar.

Wir werden im laufenden Jahr voraussichtlich über 10 000 Kocher vertreiben – das sind 50 % mehr als 2011! Dieses enorme Wachstum verlangt Investitionen und finanzielle Mittel und fordert uns alle bis an die Grenzen. Umso dankbarer sind wir für Spenden, die diesen Wachstumsschub mitfinanzieren.

Regula Ochsner, Geschäftsleiterin

## SCHON ÜBER 15 000 ENERGIE-SPARÖFEN PRODUZIERT

**Nach zwei Jahren Entwicklungszeit sind die Energiesparöfen «OLI» heute ein Riesenerfolg. Bereits sind über 15 000 dieser Öfen hergestellt worden. Und die Nachfrage ist steigend.**

Die «OLIs» sind in Madagaskar sehr beliebt. Kein Wunder, reduzieren sie doch den Holz- oder Kohleverbrauch um mehr als 50 %. Dies ist mit aufwändigen Tests bewiesen und für die Madagassen ein überzeugendes Sparargument. ADES produziert die Energiesparöfen in sechs Varianten, je drei in verschie-

denen Grössen für Holz und für Kohle. Das kleine Künstler-Atelier in Fianarantsoa, wo die Produktion vor zwei Jahren begonnen hat, ist heute zu einem halb-industriellen Betrieb herangewachsen. Die Entwicklung war rasant: Auf dem privaten Gelände der Firma BERMA entstand ein Gebäude nach dem anderen – für die Vorbereitung der Brennkammern, für die Mischung des Tons, für die handwerkliche Herstellung der Produkte, für die Trocknung und für die Lagerung etc. Zwei Brennöfen wurden gebaut, einer für 450 Tonkerne, ein zweiter für 600. >>>



Heute sind wir in der Lage, pro Monat zwischen 1200 und 1500 Produkte herzustellen – eine enorme Menge, die den aktuellen Bedarf knapp deckt. Für die künftig zu erwartende Nachfrage wird dieser Wert allerdings nicht mehr ausreichen. 35 lokale Tonspezialisten stellen die hochwertigen Produkte zum grossen Teil in Handarbeit her. Weitere vier Personen sind mit Logistik und Administration beschäftigt. Die Arbeitsplätze wurden in einer Region geschaffen, die zu den ärmeren in Madagaskar zählt. Sobald sich ADES den Ausbau finanziell leisten kann, muss die Kapazität verdoppelt werden.

### EINE KONKURRENZ FÜR DIE SOLARKOCHER?

Wir versuchen wann immer möglich nebst dem Solarkocher auch den Energiesparofen anzubieten und umgekehrt. Die Befürchtung, dass mit der Einfüh-

dann und wann auch empfindlich kalt; Kein Regen über mehrere Monate, eine karge Vegetation, aber schützenswerte Trockenwälder; Lemuren leben dort, wo es kleine Wälder gibt, und immer wieder trifft man auch auf die sehr schönen Strahlenschildkröten, eine endemische Art. Diese und viele andere Tiere gibt es nur hier, nirgendwo sonst auf der Welt.

### KÖNIG MIT ENTOURAGE

Zuweilen wohnt ein Mahafaly-König einer ADES-Kochdemonstration bei. Es ist eindrücklich, dies mitzuerleben und zu beobachten, wie ehrfürchtig die Untergebenen dem König begegnen, obwohl er juristisch eigentlich gar keine Macht besitzt. Er sieht auch nicht aus wie ein König: Er kommt in kurzen Hosen daher, meist zu Fuss, und scharht nur einen kleinen Begleiterstab um sich. Wenn er aber spricht, dann herrscht

der Produktion bis zum Kunden elektronisch lückenlos nachzuverfolgen. Alle ADES-Zentren wurden mit Informatikgeräten und Programmen ausgerüstet.

Wie das System funktioniert, soll anhand der OLI-Sparöfen kurz beschrieben werden: In Fianarantsoa wird die Brennkammer aus Ton hergestellt und mit einer Nummer und dem Zeichen des Handwerkers versehen. Dieser Tonkern wird ein erstes Mal elektronisch erfasst, bevor er in die Trocknungsanlage kommt. Nach dem Brennprozess erfolgt eine erste Qualitätskontrolle, die ebenfalls im Informatiksystem vermerkt wird. Nächster Schritt ist die Fertigstellung des Produktes und die Vorbereitung zum Transport. Die Ofenhülle (Kessel) trägt nun ebenfalls eine Nummer, die fortan als Kennzeichnung des Kochgeräts dient. Bei der Ankunft in unseren



Ein Mahafaly-König zu Besuch



Neue Gebäude in Fianarantsoa



Das neue Informatiksystem

ung des Energiesparofens die Nachfrage nach Solarkochern zurückgehen könnte, hat sich nicht bestätigt. Es ist eher das Gegenteil der Fall: Je mehr sich die Energiesparöfen durchsetzen, desto mehr beginnen sich die Leute auch für die Solarkocher zu interessieren. Dies ermutigt uns, an unserem Konzept festzuhalten und es für ganz Madagaskar weiterzuentwickeln.

## EIN KÖNIG ZU BESUCH

Mitten im Stammesgebiet der Mahafalys, im tiefen Süden Madagaskars, liegt das ADES-Zentrum Ejeda. Es ist ein unwirtliches Gebiet, in dem wir uns angesiedelt haben: sehr heiss über lange Zeit, aber

Totenstille. Vom König geht grosse Autorität aus – und es macht sich eine würdig-andächtige Stimmung breit.

## NEUES ZUR INFORMATIK

**Wussten Sie, dass jedes ADES-Kochgerät über seine ganze Lebensdauer hinweg elektronisch nachverfolgt wird? Ein neues Informatiksystem macht dies möglich.**

Dank der grosszügigen finanziellen Unterstützung von Prof. Karl August Zehnder und der ehrenamtlichen Mitarbeit unseres Mitglieds Herbert Blaser konnte ADES im Informatikbereich aufrüsten. So ist es heute möglich, alle Geräte von

anderen Zentren erfolgt eine weitere Qualitätskontrolle, die wiederum im Informatiksystem festgehalten wird. Nächster Schritt ist der Verkauf. Die Käuferdaten werden erhoben und im System eingetragen, ebenso das Verkaufsdatum. Die Rechnungsstellung erfolgt noch manuell, wird aber im System erfasst und periodisch abgeglichen.

### PROFESSIONELL ARBEITEN – AUCH IN MADAGASKAR

Das Informatiksystem erlaubt einen Überblick über alle Produktionsschritte und ist in dieser Form in Madagaskar sonst kaum zu finden. Es erlaubt aber auch eine gesicherte Berechnung der Ansprüche auf CO<sub>2</sub>-Zertifikate. Die einzelnen Schritte werden zusätzlich von zwei unabhängigen Auditoren überprüft. Erst danach wird uns «Decharge» erteilt.

Unser Bestreben ist es stets, in Madagaskar genauso professionell zu arbeiten wie in der Schweiz. Dies ist nicht immer ganz einfach und verlangt von allen Beteiligten viel Disziplin. Es schafft aber letztlich Vertrauen und ermöglicht uns, die schnell wachsende Organisation gut zu führen. Jährliche Umsatzsteigerungen von 100% können nicht zuletzt dank dieser Hilfsmittel verkräftet werden.

Selbstverständlich umfasst die Informatiklösung mehr als nur den eben beschriebenen Prozess. Das Beispiel zeigt aber auf, dass ADES in Madagaskar informatikmässig gut aufgestellt ist. Bis Ende 2012 werden alle wichtigen Systemteile eingeführt, die Mitarbeitenden ausgebildet und die Daten für alle Zugangsberechtigten laufend einsehbar sein – auch in der Schweiz.

## ADES: EINE TOURISTEN-ATTRAKTION?

**Es scheint ein anhaltender Trend zu sein: Unsere Produktionsstätten und Informationszentren in Madagaskar werden immer häufiger von ausländischen Reisegruppen besucht.**

Die Touristen lassen sich die Funktionsweise und die Herstellung unserer Produkte erklären und zeigen sich dabei jeweils sehr interessiert. Anatolie, unsere Zentrumsleiterin in Tuléar, sagte unter dem Eindruck des steigenden Interesses kürzlich: «On pourrait croire que l'ADES, c'est un site touristique à Madagascar...»



Andreas Alff in Aktion



Reisegruppen besuchen ADES



Sepp Rüegg beim Stanzen

## JÜNGSTER FREIWILLIGER IN AKTION

Für unseren ADES-Stand an den Madagaskartagen im Zoo Zürich hat der elfjährige Andreas Alff aus Hausen am Albis eigenhändig einen Parabolkocher zusammengeschaubt. Den Parabolkocher verwenden wir zu Demonstrationszwecken – er ist an unseren Ständen jeweils ein Publikumsmagnet.

Andreas ist vermutlich der jüngste aktive ADES-Freiwillige. Und er hat sich schon in der Vergangenheit mehrmals für ADES ins Zeug gelegt und tatkräftig mitgeholfen. Vielen herzlichen Dank, Andreas, für Deine wertvolle Mithilfe!

ADES – eine Touristenattraktion? Warum auch nicht? Wenn es der Verbreitung des energiesparenden Kochens dient, sind wir sehr gerne bereit, diese Herausforderung anzunehmen! Die Aktivitäten tragen ausserdem dazu bei, unsere Spendenkasse zu füllen: Unser «repas solaire» stösst regelmässig auf grossen Anklang und bewirkt Spendierlaune bei den Besucherinnen und Besuchern. Und nach dem Besuch tragen die Reisenden die Idee in die Welt hinaus. Für ADES ist das ein doppelter Gewinn. In diesem Sinne: «Soyez les bienvenus!»

## EINE EINFACHE LÖSUNG

**Interview mit Sepp Rüegg (PWR AG, Rüti), der ein Verfahren zur Herstellung der Kesselöffnung für unsere Sparöfen entwickelt hat.**

**Herr Rüegg, wie ist es zur Zusammenarbeit mit ADES gekommen?**

Hans Peter Frei (er kümmert sich bei ADES um technische Fragen und um das CO<sub>2</sub>-Monitoring in der Schweiz) war auf der Suche nach einem Werkzeugmacher, der eine Stanzmaschine für die Kessel der Energiesparöfen austüfeln könnte. Er war mir auf Anhieb sympathisch, deshalb habe ich ihn eingeladen, bei uns in Rüti vorbei zu kommen.

**Worin bestand die grösste Herausforderung?**

Besonders schwierig war es, eine einfache Lösung zu finden, um die Öffnung für die Sparöfen zu stanzen. Die Maschine sollte ja manuell und ohne weitere Vorkenntnisse bedienbar sein.

**Wie würden Sie ADES in drei Worten beschreiben?**

Sinnvoll, innovativ, effizient.

**Auf welchem Gebiet können wir uns noch verbessern?**

Weitermachen und nicht aufgeben, denn: «Steter Tropfen höhlt den Stein». ADES könnte in der Schweiz vermehrt nach Sponsoren suchen und die Baumpflanz-Aktionen weiterverfolgen, ohne dabei das Kerngeschäft, die Solar- und Sparkocher, zu vernachlässigen.

# AGENDA

## DA WAREN WIR DABEI:

> 22. / 23. SEPTEMBER 2012  
FIRMENJUBILÄUM 150 JAHRE  
LENZLINGER AG

> 6. / 7. OKTOBER 2012  
MADAGASKAR-TAGE, ZOO ZÜRICH



ADES-Stand an den Madagaskar-Tagen

## DA FREUEN WIR UNS, SIE ZU SEHEN:

> 14. DEZEMBER 2012  
SPRÄGGELE-MÄRT, OTTENBACH  
Traditioneller und gemütlicher Wintermarkt. Das «Spräggelen», einst ein verbreiteter (und lärmiger) Brauch im Säuliamt, gibt es in dieser Form nur noch in Ottenbach.

## UNBEDINGT VORMERKEN:

> 6. / 7. APRIL 2013  
MADAGASKAR-TAGE, ZOO ZH  
Zum 10-jährigen Jubiläum der Masoala-Halle hat der Zoo Zürich die Madagaskar-Tage auf den April vorverlegt.

> 27. APRIL 2013  
MITGLIEDERVERSAMMLUNG

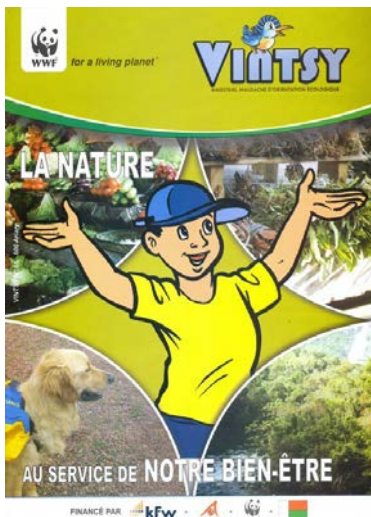
> 23. MÄRZ 2013  
WORKSHOP SOLARKOCHERBAU,  
RIFFERSWIL

Die sommerholz GmbH bietet wegen grosser Nachfrage einen weiteren Workshop an. Anmeldung bei der Geschäftsstelle ([ades@adesolaire.org](mailto:ades@adesolaire.org))

# BESUCH VOM EISVOGEL

Unsere ADES-Zentren in Madagaskar dienen nicht nur für die Produktion und den Vertrieb von Solarkochern, sondern auch als Anschauungs- und Ausbildungsstätten.

Regelmässig bekommen unsere Mitarbeitenden in den ADES-Zentren Besuch von einem der zahlreichen «Vintsy»-Clubs, der Jugendorganisation des WWF Madagaskar. Der Club ist nach dem Madagaskarzwergfischer (einer Eisvogel-Art) benannt und gibt ein eigenes Magazin heraus. Es liefert wertvolle Anregungen für den Umweltunterricht und ist deshalb auch bei Lehrkräften sehr beliebt.



ADES steht in regem Austausch mit den Vintsy-Clubs: In Tsimahavaokely (Morondava) konnten die «Vintsys» anlässlich des nationalen Schultags auf dem Gelände ihrer Schule kürzlich 50 Pflanzen setzen, die ihnen von ADES überreicht worden waren.

### Spendenkonto Schweiz

Raiffeisenbank, 8917 Oberlunkhofen  
PC 50-1608-1, zugunsten von ADES,  
8913 Ottenbach  
IBAN CH94 8070 2000 0053 8973 4

### Spendenkonto Deutschland

Postbank Stuttgart  
BLZ 600 100 70  
Kontonummer 067 661 706  
IBAN DE65 6001 0070 0067 6617 06

# BEGEHRTES QUALITÄTS- LABEL

Zertifikate, Qualitätsstandards und normierte Verfahren sind heutzutage unverzichtbar, gerade auch für die Arbeit von Non-Profit-Organisationen wie ADES.

Dabei geht es vor allem um Glaubwürdigkeit und darum, den Spenderinnen und Spendern eine zuverlässige Entscheidungsgrundlage geben zu können. Vor einiger Zeit haben wir das Zertifizierungsverfahren für den «Gold Standard» ([www.cdmgoldstandard.org](http://www.cdmgoldstandard.org)) abgeschlossen.



Durch den «Gold Standard» wird Kontinuität sichergestellt: ADES unterzieht sich jährlich einem sehr strengen, von externen Experten durchgeführten Audit direkt vor Ort in Madagaskar. Auf der Grundlage dieses Audits werden dann die CO<sub>2</sub>-Zertifikate ausgestellt. Der «Gold Standard» garantiert also, dass die CO<sub>2</sub>-Reduktion, eines der Ziele unserer Projekte, auch wirklich messbar ist und berechnet werden kann. Nicht nur die CO<sub>2</sub>-Einsparung, auch die soziale Nachhaltigkeit wird übrigens beurteilt: Dank unserem Schulprogramm und der guten ADES-Arbeitsplätze erfüllen wir auch in dieser Hinsicht den «Gold Standard».

Wir sind stolz, als erstes Solarkocherprojekt beim «Gold Standard» über dieses renommierte und begehrte Label zu verfügen und damit Zugang zum Zertifikate-Handel zu haben. Wir versichern Ihnen, auch weiterhin alles daran zu setzen, als glaubwürdige und verlässliche Organisation dafür zu sorgen, dass Ihre Spende wirksam ist und am richtigen Ort ankommt.



**IMPRESSUM** Redaktion: L. Neuhaus, [textbureau.ch](http://textbureau.ch) | Mitarbeit: R. Ochsner, O. Frei | Fotos: O. Frei, zVg | Auflage: 3000 Ex. | Druck: Odermatt, Dallenwil